



## Science et vin : entre mondialisation et terroir. Journée de terrain du 03/04/ 2014 : Sancerre - Pouilly-sur-Loire

Médard Thiry, Bruno Tessier, Agnès Fargue, Béatrice Avakian

### ► To cite this version:

Médard Thiry, Bruno Tessier, Agnès Fargue, Béatrice Avakian. Science et vin : entre mondialisation et terroir. Journée de terrain du 03/04/ 2014 : Sancerre - Pouilly-sur-Loire. 2014. hal-00973195

**HAL Id: hal-00973195**

**<https://hal-mines-paristech.archives-ouvertes.fr/hal-00973195>**

Submitted on 4 Apr 2014

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

**Science et vin : entre mondialisation et terroir.  
Journée de terrain du 03/04/ 2014 :  
Sancerre – Pouilly-sur-Loire**



Médard Thiry,  
Bruno Tessier  
Agnès Fargue-Lelièvre  
Béatrice Avakian

*Référence :*  
No. Rapport : E140403MTHI

Centre de Géosciences  
Ecole des mines de Paris, Fontainebleau, France



**Sciences et vin : entre mondialisation et terroir.  
Journée de terrain du 03/04/ 2014 :  
Sancerre – Pouilly-sur-Loire**

Médard Thiry,  
Bruno Tessier  
Agnès Fargue-Lelièvre  
Béatrice Avakian

*Référence :*  
No. Rapport : E140403MTHI

Mines ParisTech – Centre de Géosciences  
Equipe Géologie  
35, rue Saint Honoré  
77300 Fontainebleau, France

Tél. 01 64 69 49 27

Fax 01 64 69 47 13

Référence type :

Thiry M., Tessier B., Fargue-Lelièvre A., Avakian B., 2014, Science et vin : entre mondialisation et terroir. Journée de terrain du 03/04/ 2014 : Sancerre et Pouilly-sur-Loire. Document pédagogique, No E140403MTHI, Centre de Géosciences, Ecole des Mines de Paris, Fontainebleau, France. 21 pages.

Ce document a été élaboré dans le cadre d'un enseignement  
spécialisé S3226 Science et vin : entre mondialisation et terroir.

Médard Thiry, Mines ParisTech – Centre de Géosciences, 35, rue Saint Honoré, 77300 Fontainebleau, France, [medard.thiry@mines-paristech.fr](mailto:medard.thiry@mines-paristech.fr)

EQUIPE	GEOLOGIE
VISA	

## Sommaire

<b>1</b>	<b>SITUATION .....</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>CADRE GÉOLOGIQUE.....</b>	<b>2</b>
2.1	HISTOIRE GÉOLOGIQUE.....	3
2.2	STRUCTURATION DES TERRAINS .....	6
<b>3</b>	<b>LE SANCERRE ... ET LES POUILLY.....</b>	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>LES AOC ... ..</b>	<b>9</b>
4.1	SANCERRE .....	11
4.2	“LES“ POUILLY ....	13
4.2.1	<i>Pouilly-Fumé</i> .....	13
4.2.2	<i>Pouilly-sur-Loire</i> .....	17
4.3	COTEAUX DU GIENNOIS.....	17
<b>5</b>	<b>CHAVIGNOL OU LE MARIAGE DU VIN ET DU FROMAGE .....</b>	<b>17</b>
<b>6</b>	<b>VINS ... TENDANCES ET MARCHÉ .....</b>	<b>18</b>

## remerciements

Nombre de renseignements et de données de ce livret ont été puisés dans différents sites web, parmi lesquels :

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Pouilly-fum%C3%A9#Vignoble>

<http://www.vins-centre-loire.com> ... <http://www.pouilly-fume.com/>

<http://www.vin-vigne.com/appellation/appellation-pouilly-sur-loire.html#ixzz2wLeNvi5M>

<http://avis-vin.lefigaro.fr/connaître-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-regions-et-des-appellations/vallee-de-la-loire/centre/appellation-sancerre#ixzz2wJwfStlD>

<http://www.vin-vigne.com/vin/vin-coteaux-du-giennois-blanc.html#ixzz2wLiJFPoc>

<http://www.vin-vigne.com/vin/vin-coteaux-du-giennois-rouge.html#ixzz2wLj4PRXW>

Les auteurs sont reconnaissants à toutes ces sources d'information. Ils tiennent aussi à remercier : (1) la **Cave des vins de Sancerre** et son directeur Fabrice Robineau pour son accueil dans cet établissement riche de cinquante ans de pratique coopérative et (2) le **Domaine Cailbourdin** à Tracy sur Loire, adhérent à la charte "Terra Vitis" pour une viticulture respectueuse de l'environnement au sens le plus large, pour le temps consacré à la discussion sur ses pratiques et "philosophies" viticoles.







**Vignoble de Sancerre ... vue vers le Sud ... Gravure extraite d'un album édité par Gaspard Mérian en 1657, d'après un dessin réalisé avant les sièges du 16e siècle. Archives Départementales Cher.**

## 1 Situation

Une situation géographique privilégiée. Déjà en 1577, un arrêt du parlement de Paris oblige les marchands de vins à s'approvisionner à quelque quatre-vingts kilomètres de la capitale, provoquant le développement d'une viticulture de masse vers Orléans, Blois, la vallée du Cher ainsi que la Sologne. Dès le début du XVII<sup>e</sup> siècle, sous le règne de Henri IV, le canal de Briare est relié au canal du Loing par les ouvrages de Rogny-les-7-écluses. La voie de la Seine et de Paris est ouverte et a bien profité aux vignobles de Sancerre, Pouilly-sur-Loire et anciennement La Charité-sur-Loire. Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'arrivée du chemin de fer met les viticulteurs de la Loire face à la concurrence des vins du Midi, qui les astreint à une production de qualité. Sancerre se trouve aussi sur la ligne de chemin de fer Paris-Nevers et avec l'avènement de l'automobile c'est la Nationale 7 et la route de vacances qui passent par le vignoble.

Le Vignoble du Centre regroupe plusieurs appellations dispersées sur environ 100 km autour de Bourges, à savoir :

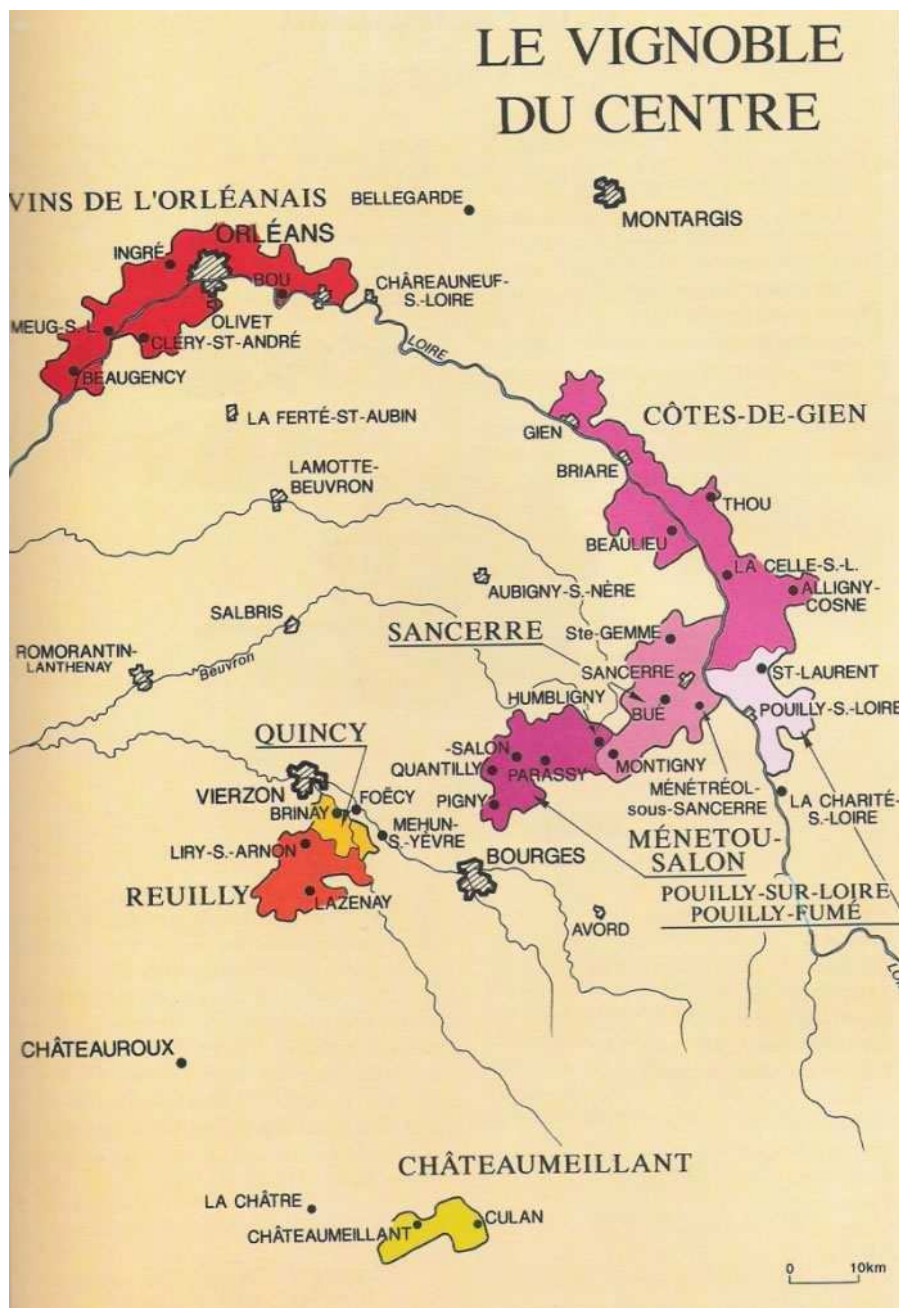
Sancerre, Pouilly-sur-Loire, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois et Châteaumeillant ; on y rattache souvent l'Orléannais.

En regardant la carte viticole du Centre, on peut se poser la question : pourquoi ces vignobles du Centre sont si dispersés ? C'est qu'avant l'invasion du phylloxéra, la vigne était beaucoup plus répandue. Après la destruction du vignoble, seuls les coteaux les plus propices à la culture de la vigne furent replantés. Le vignoble actuel correspond à presque tous les coteaux bien exposés de cette région aux paysages plats (plateaux calcaires du Berry et



plaines humides de Sologne). Le Vignoble de Châteaumeillant fait figure de "vilain petit canard, établi sur le socle métamorphique et très dispersé dans un paysage de bocage

Pour les vins blancs, le cépage unique est le Sauvignon, excepté pour Pouilly-sur-Loire qui est planté en Chasselas. Pour les vins rouges l'encépagement est plus varié, essentiellement pinot noir, mais aussi Gamay, Cabernet-Sauvignon et Cabernet Franc pour certaines appellations.

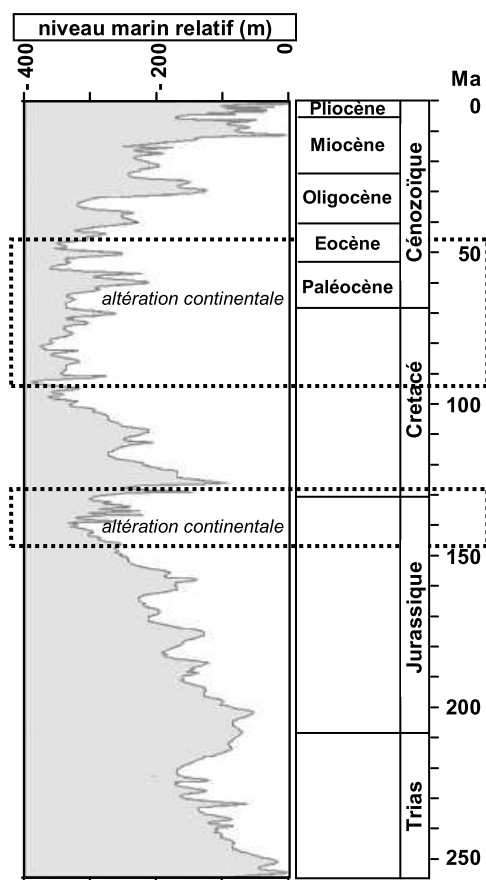


## 2 Cadre géologique

Les vignobles de Sancerre et Pouilly-sur-Loire sont situés sur la bordure méridionale du bassin de Paris, à cheval sur l'auréole des terrains jurassiques et crétacés. Il présente une variété de paysages différenciés par des accidents géologiques qui mettent côte-à-côte des terrains variés.

### 2.1 Histoire géologique

Ce sont les épisodes continentaux de l'histoire géologique qui apparaissent les plus marquants pour la constitution de ce terroir. En effet, les vignobles sont autant, sinon plus, tributaires des formations d'altérations (diverses argiles à silex) que des dépôts calcaires initiaux. D'autant plus que ces formations d'altération le plus souvent dominent topographiquement les formations calcaires et viennent plus ou moins s'étaler sur celles-ci.



**Variation relative du niveau marin au cours des temps géologiques. La bordure méridionale du Bassin de Paris a été marquée par de longues périodes continentales (bas niveaux marins) pendant lesquelles se sont élaborés des sols dont les matériaux donnent un caractère spécifique au vignoble du sancerrois.**

La mer se retira une première fois du Bassin de Paris à la fin du Jurassique qui correspond à de très bas niveaux de la mer mondiale (eustatisme). Ce retrait de la mer, conjugué avec une atmosphère très enrichie en  $\text{CO}_2$ , avec effet de serre, conduisit à une profonde altération des terrains jurassiques marins déposés précédemment. Les dépôts jurassiques ont subi un lessivage intense, ils ont été entièrement décalcifiés et les chailles (silex du Jurassique) ont été partiellement dissoutes. Ce sont alors formés d'épaisses altérations argileuses avec chailles résiduelles, riches en oxydes de fer (sidérolithique et métallurgie du Nivernais) et localement même des oxydes d'aluminium (bauxite).

Le retour de la mer au Crétacé a débuté par le dépôt de formations sablo-argileuses, souvent ferrugineuses, avant le dépôt des craies blanches à silex au Crétacé supérieur.

La mer se retira définitivement de la bordure méridionale du bassin de Paris durant le Sénomien (Crétacé supérieur) et abandonna une vaste plate-forme composée de craie à silex. L'abaissement du niveau de base consécutif à la régression provoqua l'incision des dépôts crétacés, leur érosion et leur altération. Du Sénomien jusqu'au début du Tertiaire, pendant près de 30 Ma, la plate-forme carbonatée du Sud du bassin de Paris a de nouveau été altérée. Ces produits d'altération remaniés au cours du Tertiaire inférieur ont été la source de l'essentiel des dépôts sédimentaires de cette bordure méridionale du bassin.

La mer n'est plus revenue dans la région lors des remontées ultérieures du niveau marin, car la région Centre et le Massif Central ont connu un soulèvement tectonique généralisé. Ces mouvements tectoniques se sont accompagnés de la formation du Fossé de la Loire en travers duquel le vignoble est installé. Pendant cette longue histoire continentale du Tertiaire se sont développées d'autres altérations, sous des climats tropicaux avec saison sèche à fort déficit hydrique, en particulier d'épaisses cuirasses siliceuses qui souvent couronnent et arment les formations argileuses à silex. Ces formations siliceuses donnent également leur marque au terroir.

C'est au Pliocène à partir de 3 Ma que se met en place le réseau hydrographique ancêtre de l'actuel, même s'il s'inscrit dans le cadre d'une longue histoire. En effet, il emprunte le graben de la Loire qui constitue une zone de mobilité permanente durant toute l'histoire géologique, avec des phases de paroxysmes : phase alpine, Pliocène et encore récemment avec le tremblement de terre de 1976 (12/08/1976 – intensité 4 MSH).

Dès le début du Quaternaire (1,8 Ma), la vallée de la Loire s'incise à la surface des plateaux. Cet encaissement s'est fait par à-coups en fonction des pulsations tectoniques, des variations du niveau de la mer et des changements climatiques qu'a connus cette époque, en particulier des grandes phases glaciaires. Vont alterner des phases de creusement et d'alluvionnement qui ont abouti à la morphologie actuelle de la vallée avec l'emboîtement de terrasses. Le nombre des terrasses, leur altitude par rapport au lit mineur, leur ampleur, varient tout au long du cours d'eau, lié à la tectonique et aux conditions géologiques locales (terrasses érodées ou pas construites).

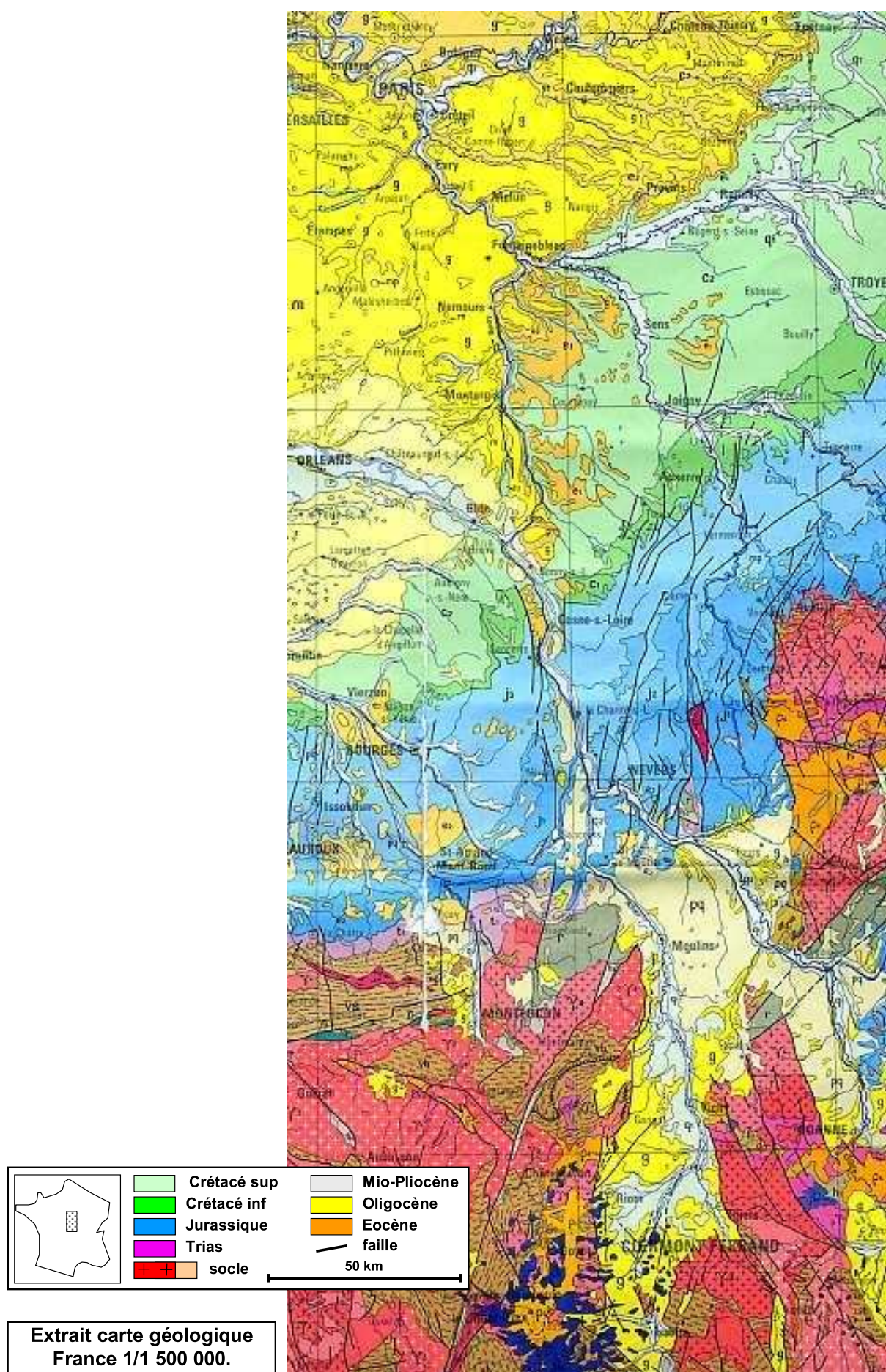
La datation des différents niveaux est approximative, on attribue l'âge le plus ancien à celle située à l'altitude la plus haute. Si l'on prend le secteur de Cosne-sur-Loire, on observe ainsi 3 niveaux étagés :

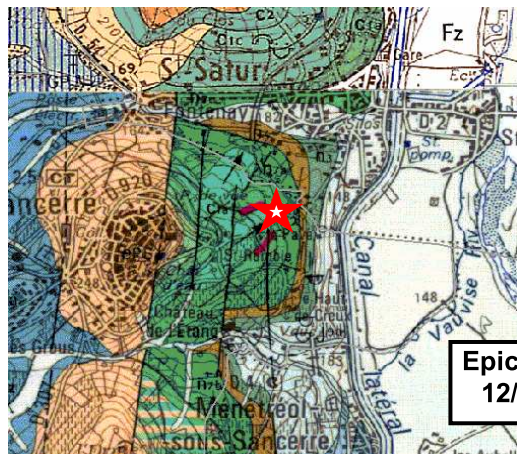
- ⇒ FV : 20 – 25 m au-dessus du fleuve actuel (6 m d'épaisseur)  
Limons surmontant des sables fins à grossiers contenant des augites
- ⇒ FW : 10 – 15 m au-dessus du fleuve actuel (≈ 3 m)  
Sables fins à grossiers avec blocs glaciels (perrons transportés par des radeaux de glace).
- ⇒ Fy-z : quelques mètres au-dessus du fleuve actuel

Au fur et à mesure de son incision le lit de la Loire s'est canalisé et le lit majeur s'est rétréci. Des "laisses" sableuses importantes sont occupées par le vignoble, en particuliers les dépôts sableux laissés par la pré-Loire qui contournait la butte de Tracy-sur-Loire par l'Est.

Il faut noter l'importance des crues de la Loire dont les plus importantes peuvent recouvrir la moyenne terrasse.







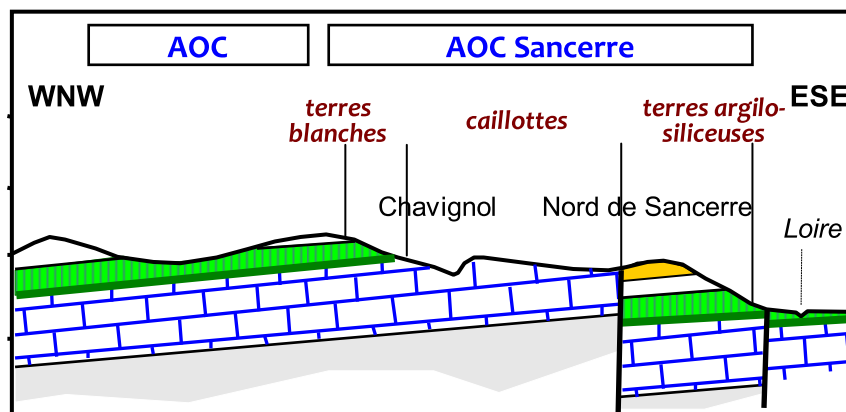
**Epicentre du séisme de Sancerre  
12/08/1976 – intensité 4 (MSH)**

## 2.2 Structuration des terrains

C'est sûrement la structuration tectonique, celle du fossé de la Loire, mais aussi les failles plus anciennes liées à la bordure du Morvan, qui imprime le plus fortement le terroir. Ce sont ces accidents tectoniques qui fragmentent les couches géologiques et qui sont à l'origine des collines et mettent en juxtaposition des terrains de natures très diverses.

Trois terroirs principaux sont distingués.

- 1) **Les terres blanches.** Ce sont de terres plus meubles, plus favorables à l'enracinement, qui correspondent à des calcaires marneux tendres du Kimméridgien (marnes à *Exogyra virgula*, comme à Chablis et de nombreux vignobles de Bourgogne). On les trouve sur les collines les plus à l'ouest du Sancerrois, c'est la partie la plus haute du paysage, fortement pentée, sous les calcaires massifs et durs du Portlandien.
- 2) **Les caillottes.** Sur les calcaires durs du kimméridgiens aux sols pierreux et secs, appelés ici caillottes. Les caillottes occupent les coteaux les moins élevés du vignoble de Sancerre et recouvrent 35% de la surface de l'appellation. Elles forment aussi le terroir d'une partie du vignoble de Pouilly-sur-Loire aux abords de cette localité.
- 3) **Les terres argilo-siliceuses** riches en silex (ou Chailloux). Silex *in situ* dans les terrains du Crétacé supérieurs, comme au pied des collines au Sud et à l'Est de Sancerre, ou silex résiduels et remaniés des altérations du Crétacé à silex, surtout dans les collines au Nord de Sancerre, mais aussi en larges étendues en rive droite de la Loire, autour de la butte de Tracy-sur-Loire et St Andelain.



**Rapports des terroirs  
du vignoble de Sancerre  
avec la géologie et  
géomorphologie.**





### 3 Le sancerre ... et les Pouilly



**Site de Sancerre, vue de l'Ouest, la vigne et la ville sont sur les terres de caillottes (calcaires durs), le château, les bois et le coteau Est sont sur les argiles à silex.**

Le site officiel précise ... "l'un des vignobles les plus reconnus dans le monde" ! Il faut déjà souligner que pour les deux vignobles situés de part et d'autre de la Loire ... et dans des départements différents ... il y a consanguinité de cépage entre Sancerre et Pouilly-fumé

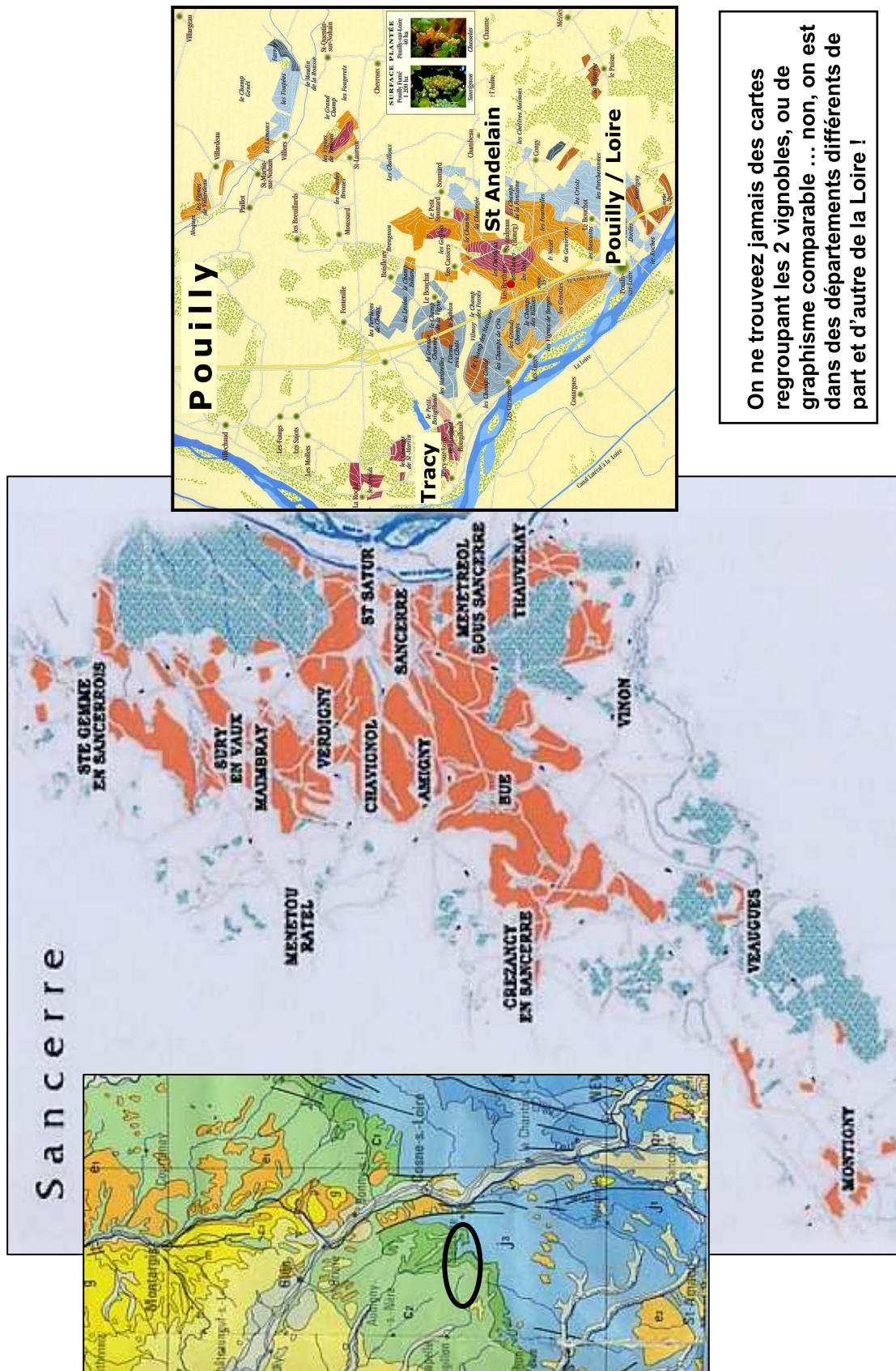
Sancerre rouge : pinot noir  
Sancerre blanc : sauvignon  
Pouilly fumé : sauvignon  
Pouilly/Loire : chasselas

Le cépage Sauvignon donne des résultats très nuancés.

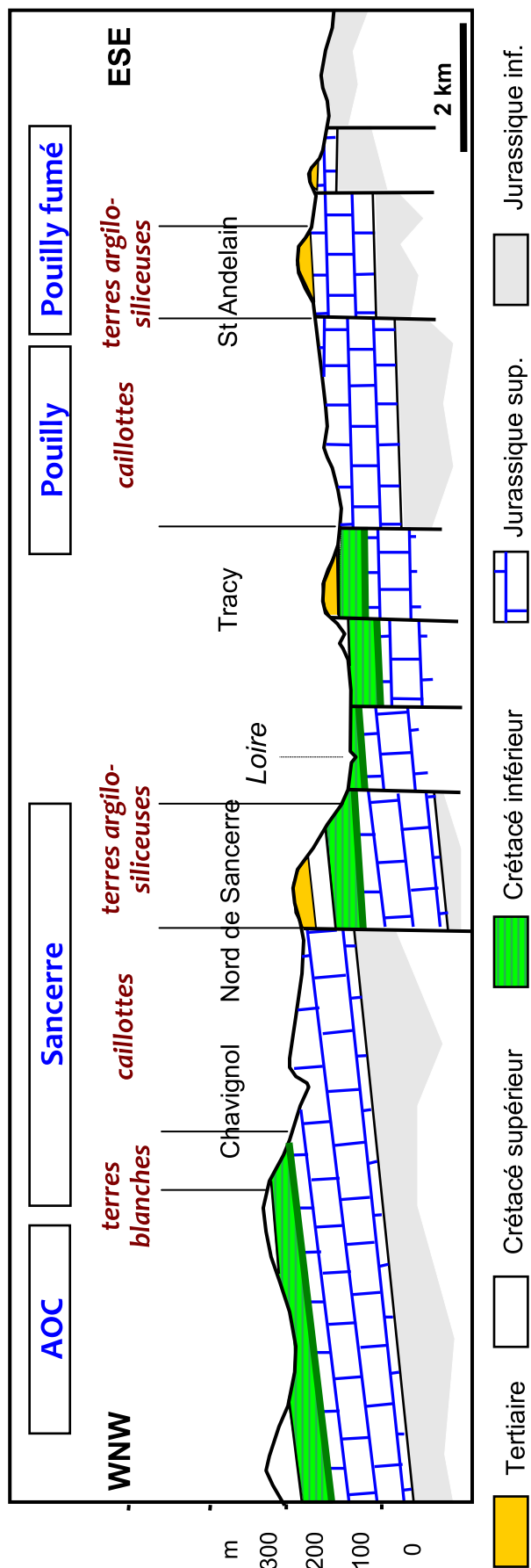
- 1) les terres blanches : vins pleins, fermes, charpentés), le sauvignon fournit des vins plus corsés, étoffés, qui se conservent mieux.
- 2) les caillottes : vins élégants, légers, parfumés, le sauvignon se développe généralement plus vite et possède des notes florales très développées. Il est à boire jeune.
- 3) les terres argilo-siliceuses : vins plus "secs", vins fermes et minéraux, à la personnalité marquée et au bouquet caractéristique de « pierre à fusils ».



## 4 Les AOC ...



On ne trouve jamais des cartes regroupant les 2 vignobles, ou de graphisme comparable ... non, on est dans des départements différents de part et d'autre de la Loire !



Répartition des terroirs par rapport à la géologie du substrat et les morphologies associées

## 4.1 Sancerre

Reconnu AOC par décret en 1936 pour les blancs et en 1959 pour les rouges et les rosés. Superficie de production 2 915 ha. Production 170 000 hl (85% blanc et 15% rouge et rosé), 55% à l'exportation. Environ 350 viticulteurs.



**Carte d'extension du vignoble de Sancerre.**

L'occupation du terrain est très forte. L'extension du vignoble n'a cessé depuis 25 ans. Les terrains pentus rocaillieux qui étaient restés en friches et délaissés aux chèvres (en particulier à Chavignol) ont été repris par d'importants travaux de terrassement pour les égaliser, régulariser la pente pour permettre la mécanisation du travail ... c'est le paysage dans son ensemble qui a été remodelé, ... agro-industrialisé, il ne faut pas s'en cacher.





**Vue du vignoble sancerrois vers le Nord. Les unités géomorphologiques correspondent aux terroirs vinicoles. Remarquer les "gains" de vignoble par les travaux de terrassement, les coteaux de la rive gauche de vallée de Chavignol ont presque tous été gagnés ainsi. Seule la vallée alluviale est pour l'instant hors vignes ... et encore, regardez bien, elle commence à être "broutée" sur la partie aval !**

Pour les terroirs siliceux se sont les buttes tertiaires qui font toute la différence ... c'est si peu de choses et plus est, les argiles à silex sont des matériaux altérés (pourris) et résiduels ! Aussi les cuirasses siliceuses qui sont des formations d'argiles à silex qui ont été silicifiées (cimentées par la silice) constituées à près de 98% de  $\text{SiO}_2$ . Ces matériaux couronnent les coteaux et sont à l'origine du bouquet "pierre à fusils"

Les vins de l'AOC Sancerre présentent une diversité importante reflétant la grande variété des types de sols accueillant les vignes. Les vins des terres blanches se développent avec l'âge mais offrent dès leur jeunesse des arômes opulents. Les vins blancs qui y sont produits sont de bonne facture et ont bonne réputation. Les vins issus des caillottes et des graviottes sont généralement fins, tendres et fruités, avec des arômes de pêche blanche et de tilleul. Selon les millésimes, les rouges peuvent être fort intéressants et aussi de bonne garde.

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-regions-et-des-appellations/vallee-de-la-loire/centre/appellation-sancerre#ixzz2wJwfStlD>

## **4.2 “Les” Pouilly ....**

### **4.2.1 Pouilly-Fumé**

Décret d'application de l'AOC : 1937 ; Région viticole : Val de Loire ; Département : Nièvre. Nombre de vignerons : une centaine ; Appellation Pouilly-Fumé 1 200 hectares, 70 000 hectolitres à comparer à la production de Appellation Pouilly-sur-Loire 40 hectares, 2 250 hectolitres.



Vue aérienne vers l'Ouest du village et de la butte de St Andelain. Le village est au premier plan, le hameau des Berthiers vers le bas de la butte et la Loire tout au fond). Le vignoble occupe le terrain à 100%. Monoculture absolue depuis qu'il n'y a plus besoin de vaches pour le lait des enfants, ni de chevaux pour le travail de la vigne. C'est cette butte d'argile à silex couronnée d'une cuirasse siliceuse qui est à l'origine de l'appellation Pouilly-Fumé.

On donne souvent deux explications au terme "fumé" : l'une liée au cépage et l'autre au terroir... Le Pouilly Fumé est issu du " Sauvignon blanc ", un cépage dont les grains se recouvrent d'une pruine grise, couleur de fumée... et les vignerons parlent de " Blanc Fumé " pour désigner le cépage sauvignon ou les vins issus de ce cépage. Mais ce cépage est aussi cultivé ailleurs et ne porte pas le qualificatif fumé. Le qualificatif " fumé " se rapporte aux arômes et au bouquet caractéristique du sauvignon planté sur terrains à silex ... et qui lui donne le fameux goût de " pierre-à-fusil " (comme quand on frappe deux silex l'un contre l'autre) et qui confère ce terroir d'exception au du Vignoble de Pouilly/Loire.

Argiles à silex, marnes à petites huîtres kimméridgiennes, calcaires ou caillotes sont plantés en cépage sauvignon ... c'est dire que ce sont des terroirs tout à fait similaires à ceux de Sancerre ... peut-être l'exposition Ouest y prévaut, alors qu'à Sancerre les expositions Est (soleil levant) sont plus fréquentes.

Sur des sols calcaires, la maturation est plus précoce et les vins sont frais et nerveux. Leurs arômes (cassis, buis) s'épanouissent dans la prime jeunesse. Les sols plus argileux des marnes à huîtres permettent une bonne maturité du raisin, et produisent des vins de garde. Les arômes se développent à partir d'une dizaine de mois. Les sols à silex sont profonds et donnent à la vigne une bonne régularité de production et de qualité. Dans leur jeunesse, ces vins ont de la nervosité mais restent assez fermés. Après quelque temps de bouteille, leurs arômes dégagent des notes d'épices et de pierre à fusil. Pour les sols argilo-siliceux, les proportions variables de sables et d'argiles, font grandement varier les caractéristiques des vins. Plus le sable est présent, plus les vins sont tendres et souples. Si c'est l'argile qui domine, les arômes demandent quelques mois pour se développer. (<http://fr.wikipedia.org/wiki/Pouilly-fum%C3%A9#Vignoble>).

La butte de Tracy, en face de Sancerre, est typiquement un territoire siliceux. Elle est couverte par d'épaisses cuirasses siliceuses ou silcrètes qui forment des couches massives et très dure qui peuvent atteindre jusqu'à 5 m d'épaisseur. Elles sont le témoignage des climats chauds à fort déficit hydriques (comparables à ceux de l'intérieur de l'Australie ou d'Afrique du Sud) qui ont régnés sur le bassin de Paris il y a quelques 40 Millions d'années. Elles ont été exploitées de façon intensive pour des matériaux d'empierrement jusque dans les années 1960.

D'importantes parcelles de ces terrains à cuirasse siliceuse ont été déboisées et terrassées pour en extraire les blocs de cuirasse et les rendre cultivable, au cours des années 1990 et 2000. Ce sont des terres qui de tout temps ont été réputées impropres à la culture, délaissées aux châtaigniers et aux chênes rabougris et tortueux. Ils sont maintenant en vigne, productifs, probablement de qualité, ... j'espère, et ont en tout cas acquis une plus value conséquente.



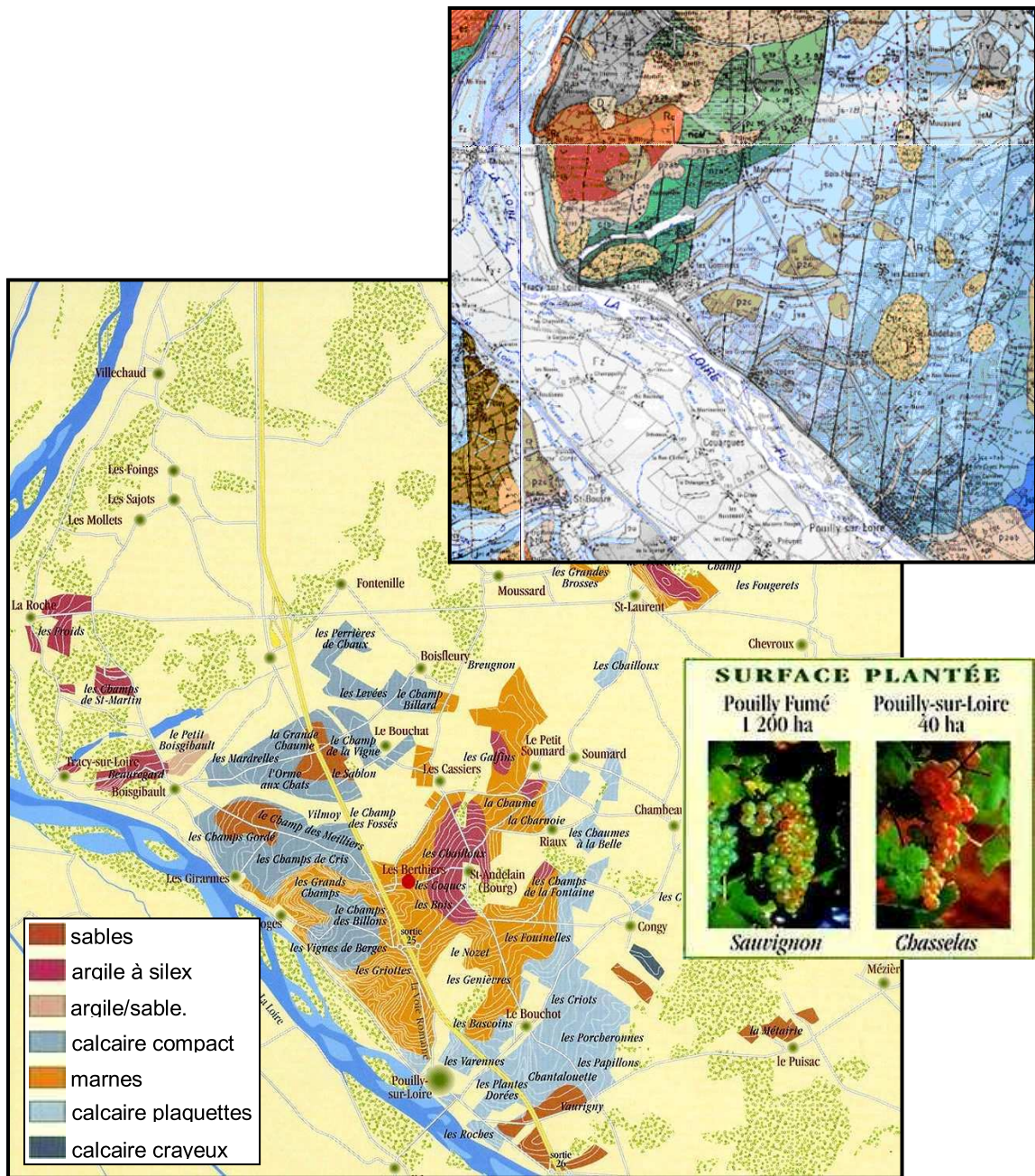


Cuirasses siliceuses exposées dans les anciennes carrières de Tracy. Ces cuirasses qui peuvent dépasser 5 m d'épaisseur sont constituées à 98% de  $\text{SiO}_2$ . Elles sont emballées dans des terres argilo-sableuses, à kaolinite (argile alumineuse, réputée pauvre en agriculture). Ce sont des terres pauvres en éléments nutritifs, qui peuvent s'engorger pendant la période hivernale et subir une forte dessiccation en été ... on dit que la vigne a besoin de stress, elle devrait être servie de ce côté !



Dé-enrochement d'une parcelle de bois cuirassée par une épaisse dalle siliceuse pour plantation en vigne dans la zone d'appellation Pouilly Fumé ... Butte de Tracy ... Domaine Cailbourdin à Tracy-sur-Loire (<http://www.domaine-cailbourdin.com/contact/acces.html>).





La concordance géologie/vigne est vérifiée jusqu'à un certain point ! Dans le détail les plaquages sableux correspondant aux dépôts alluvionnaires de la paléo-Loire pliocène ont été favorisés !

#### **4.2.2 Pouilly-sur-Loire**

C'est une aire d'appellation qui s'est beaucoup réduite au profit de l'aire du Pouilly-Fumé. Le vignoble couvre plus que 40 hectares avec un volume de production de 2 500 hectolitres

Voici ce qu'en disent les sites consacré à cette appellation (<http://www.vin-vigne.com/appellation/appellation-pouilly-sur-loire.html#ixzz2wLeNvi5M>). Ce vin du Centre pâtit quelque peu de la notoriété mondiale de son grand frère Pouilly-Fumé. Et pourtant, ce vin mérite toute notre attention car il est d'un excellent rapport qualité prix. A la différence du blanc fumé de Pouilly, il est élaboré avec le cépage chasselas à 100%. Son terroir est moins noble que celui de Pouilly Fumé mais il est tout de même très qualitatif, composé de marnes du kimméridgien, de calcaires et de silex. Ce terroir lui confère une minéralité étonnante.

Le Pouilly-sur-Loire revêt une robe jaune très pâle aux reflets verdâtres, elle est limpide et très brillante. Le nez s'ouvre sur des fragrances minérales comme la pierre à fusil, avec légèreté, suivent des notes de fruits secs, d'agrumes et de fruits à chair blanche. La bouche est marquée par une attaque vive et une matière légère et fraîche. On l'aimera sur des fruits de mer. Il se consomme à une température de 10°C. Certaines cuvées peuvent prétendre à un potentiel de garde de plus de 5 années, sinon il est bon à boire jeune, le passage en carafe en revanche est nécessaire.

#### **4.3 Coteaux du Giennois**

Sur les coteaux de Loire réputés depuis longtemps, la viticulture a progressé, tant dans la Nièvre que dans le Loiret, attestant la bonne santé du vignoble. Les coteaux-du-giennois ont accédé à l'AOC en 1998. Plantés sur des sols siliceux ou calcaires, les cépages traditionnels, le gamay, le pinot noir et le sauvignon donnent des vins dans les trois couleurs. Les blancs, issus de sauvignon, sont légers et fruités. Tout aussi fruités, les rouges et les rosés assemblent le gamay et le pinot noir. Le cépage Sauvignon B est le seul qui peut être utilisé pour faire du vin Coteaux du Giennois blanc.

En savoir plus :

<http://www.vin-vigne.com/vin/vin-coteaux-du-giennois-blanc.html#ixzz2wLiJFPoc>  
<http://www.vin-vigne.com/vin/vin-coteaux-du-giennois-rouge.html#ixzz2wLj4PRXW>

### **5 Chavignol ou le mariage du vin et du fromage**

Chavignol est un village à quelques kilomètres à l'Ouest de Sancerre. C'était un petit village pauvre (les anciennes fermes sont petites), niché au fond du vallon de St Satur qui se referme autour du village avec des pentes relativement raides. Paysage calcaire, sec, pentes rocailleuses, impropres à la culture de la vigne les broussailles ne convenaient qu'aux chèvres ...

Chavignol est célèbre pour ses crottins de chèvre frais ou secs qui décrochèrent le rang d'AOC en 1976. La réputation des crottins s'est faite dans le sillage du Sancerre. Mais quand Chavignol obtient l'AOC, il n'y a depuis longtemps plus de chèvres, mais de grands hangars d'affinage avec d'énormes souffleries qui ronronnent nuits et jours... Chavignol est passage obligé du lait provenant de 70 km à la ronde pour avoir l'AOC ... comme le Roquefort.

En 2007 ... 120 producteurs de lait, 26 000 chèvres, 4 affineurs, 18 millions de Crottins de Chavignol, ... 138 tonnes de crottins produites à Chavignol.

En 2008 l'AOC est modifiée. Les producteurs de lait peuvent affiner et vendre sous l'appellation Chavignol. La zone d'appellation du crottin de Chavignol couvre une superficie de 550 000 hectares répartis sur le territoire de trois départements et 214 communes. Les chèvres doivent toutes être de race alpine (bonne laitière) et à partir de 2017 devront être nourries via une ration alimentaire quotidienne composée au minimum de 75 % de nourriture produite dans l'aire géographique de l'AOC.

Actuellement il reste un affineur (industriel) à Chavignol, et les coteaux rocailloux ont été nivelés au bulldozer pour planter de la vigne et le village est entièrement consacré à la vigne ... et au tourisme.

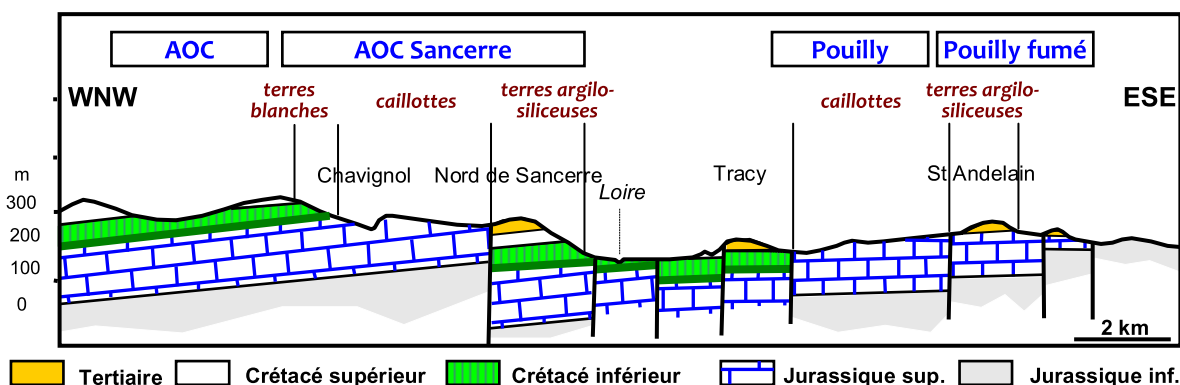
## 6 Vins ... tendances et marché

La réputation des Sancerres et Pouilly s'est construite autour de leur élégance, leur parfum, ... ils sont dits des "vins agréables". A été isolé du lot un "vilain petit canard" ... le Pouilly fumé ... au caractère affirmé qui ne plaît pas toujours ... la pierre à fusil ... un peu sulfureux ! On a commencé par le circonscrire sur les hauteurs de la butte de St Andelain, là où les terres à silex sont abondantes.

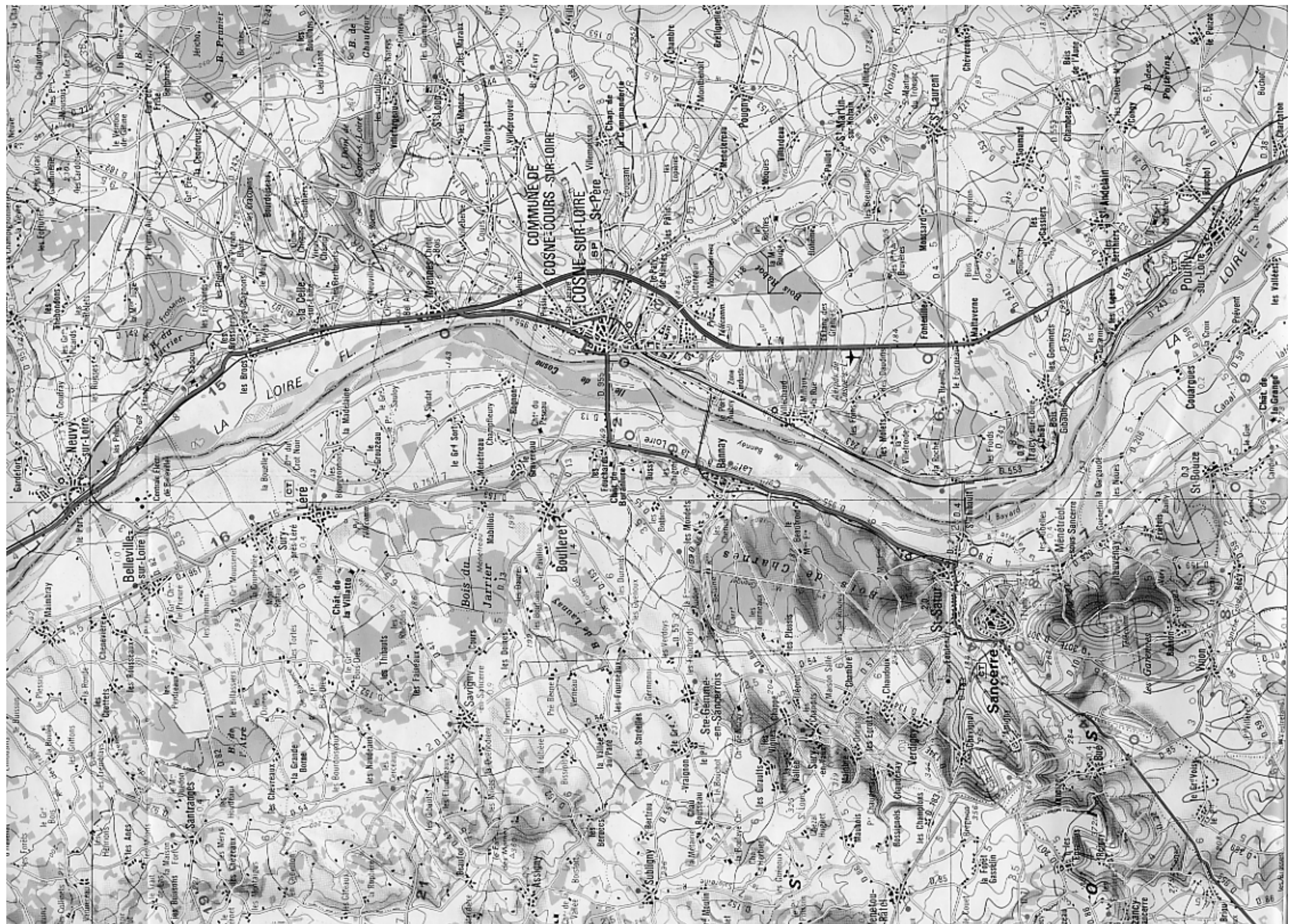
Mais voilà que dans les années 1970 on recherche de l'originalité, la demande existe ... et on étend l'appellation "fumé" au détriment du Pouilly... Mais être dans le courant ne veut pas dire qu'on aime ... et que cela s'exporte. La pierre à fusil c'est spécial ... alors les producteurs qui sont vraiment sur les silex finissent parfois par laver le raisin avant le pressoir ... pour lui enlever la poussière de silex, pour qu'il n'ait pas trop de bouquet de pierre à fusil !!! ... on standardise ... et ??? ... on finit par ne plus avoir de vrai fumé !

Alors ??? ... Alors on produit en Sancerre des cuvées sélectionnées sur les sols siliceux ... pour avoir du silex !

A Sancerre comme à Pouilly, la tendance actuelle est de privilégier les terroirs. Presque tous les producteurs proposent des cuvées sélectionnées sur la nature du terrain : comme Rochoy, les Chailloux et la Renardière qui sont des lieux dits, ... Argile à S ... siliceux, les Arables, Taille Pierre, Fines Caillottes et Terres Blanches qui se rapportent à la nature des sols. On y gagne en vins de caractère, on aime plus ou moins, mais on a un large choix. Là le terroir intervient vraiment : charpente et corps des terroirs calcaires, vins fermes et nerveux, minéralisés sur terrains siliceux.

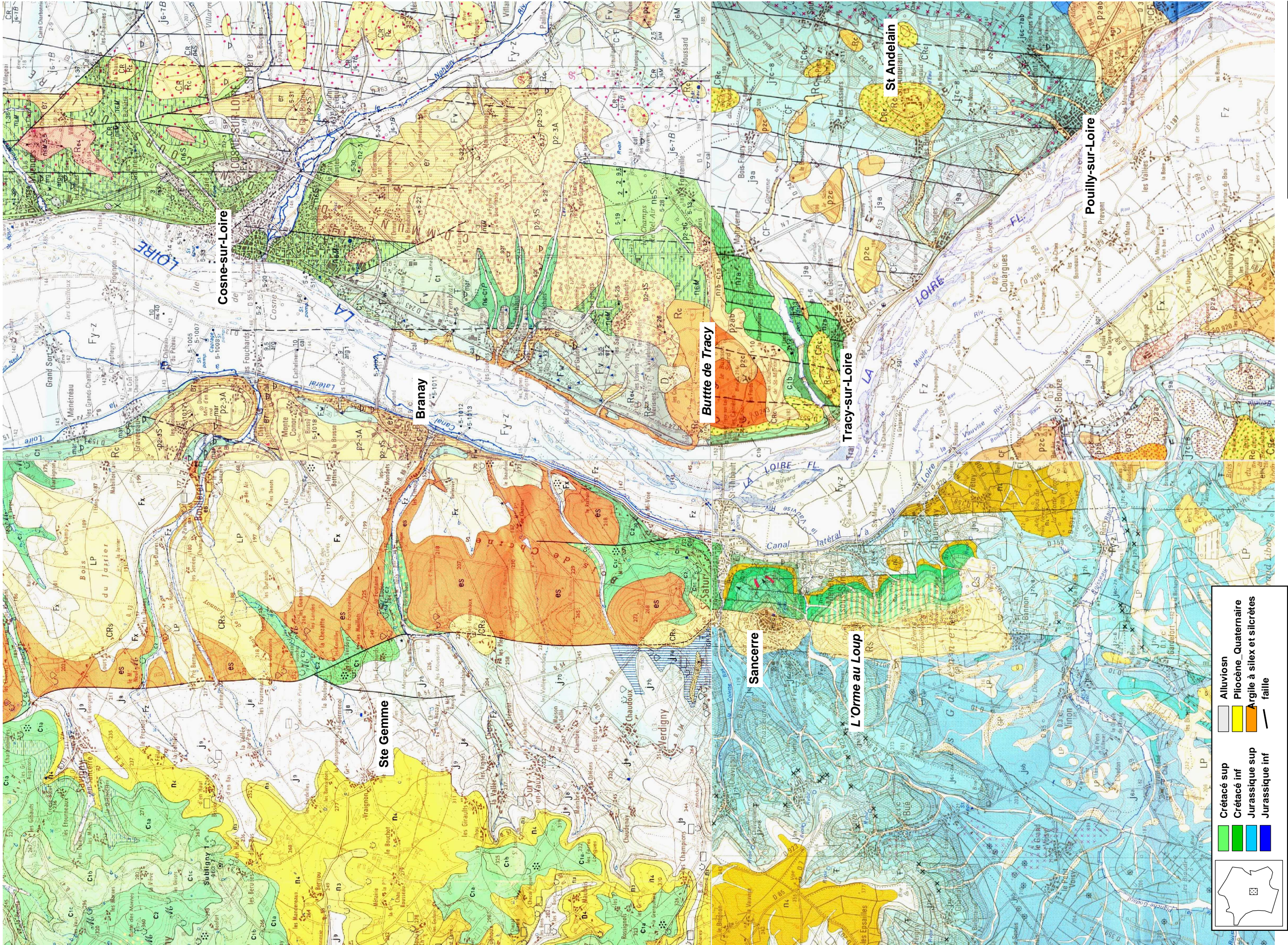












Extrait cartes géologiques  
France 1/500 000.



